ROTOVENT



TAGLIAVINI
1934

FR
ES

I PLUS ROTOVENT



LIVRÉ DÉJÀ MONTÉ ET ESSAYÉ, en moins d'une heure il est prêt pour travailler.

SE ENTREGA YA MONTADO Y PROBADO, *en menos de una hora está listo para trabajar.*



FACILE À INSTALLER, les temps d'arrêt sont réduits au minimum.

FACILIDAD DE INSTALACIÓN, *los tiempos de paro se reducen al mínimo.*



EXTRÊMEMENT COMPACT, FLEXIBLE ET À PRODUCTIVITÉ ÉLEVÉE. Jamais un four aussi petit n'avait réalisé des résultats si grands.

SUMAMENTE COMPACTO, FLEXIBLE Y CON ALTA PRODUCTIVIDAD. *Nunca un horno tan pequeño ha dado resultados tan grandes.*



CUISSON PARFAITE SUR TOUT LE CHARIOT, grâce à une circulation parfaite du flux de l'air dans la chambre de cuisson.

COCCIÓN PERFECTA EN TODO EL CARRO, *gracias a una circulación perfecta del flujo de aire en la cámara de cocción.*



CONSOMMATION RÉDUITE, GRÂCE AU SYSTÈME REC (REDUCED ENERGY CONSUMPTION) qui permet de réaliser une consommation d'énergie inférieure à plus de 30% par rapport aux produits similaires.

CONSUMO REDUCIDO GRACIAS AL SISTEMA REC *(reduced energy consumption) que permite un consumo energético un 30% menor respecto de los productos similares.*



TOUT L'ENTRETIEN ordinaire s'effectue **DE LA PARTIE FRONTALE ET AU-DESSUS** du four.

TODO EL MANTENIMIENTO *ordinario se ejecuta* ***DESDE EL FRENTE Y DESDE LA PARTE SUPERIOR*** *del horno.*



TABLEAU ÉLECTRIQUE placé sur l'un des trois côtés ou au-dessus du four.

CUADRO ELÉCTRICO *situado en uno de los tres lados o sobre el horno.*



PORTE AVEC OUVERTURE À DROITE OU À GAUCHE, SUR DEMANDE.

PUERTA CON APERTURA A DERECHA O IZQUIERDA A PETICIÓN.



ROTOVENT



RVT 46

RVT 665

RVT 68

POURQUOI choisir ROTOVENT



UNE CUISSON PARFAITE

Le four rotatif Rotovent, disponible en version **électrique** ou à **combustion**, a été conçu pour garantir les meilleurs **résultats de cuisson avec un encombrement minimum.** Extrêmement petit et compact, ce four s'adresse également aux pâtisseries et boulangeries disposant de laboratoires aux dimensions réduites. Il cuit par convection grâce à **trois ventilateurs à haut débit,** distribués sur toute la hauteur de la chambre de cuisson de manière à garantir une cuisson parfaite sur tout le chariot. La rotation du chariot assure une cuisson homogène du produit. Le système de rotation s'effectue avec un crochet supérieur ou, sur demande, pour les modèles 665 et 68 avec une plateforme tournante.

COCCIÓN PERFECTA

*El horno rotativo ROTOVENT, disponible en la versión **eléctrica** o **por combustión,** ha sido estudiado para garantizar los **mejores resultados de cocción ocupando un espacio mínimo.** Sumamente pequeño y compacto, este horno también está destinado a las pastelerías y a las panaderías con obradores pequeños. Cuece por convección por medio de **tres ventiladores de alta capacidad** distribuidos a todo lo alto de la cámara de cocción a fin de garantizar una cocción perfecta en todo el carro. La rotación del carro asegura una cocción homogénea del producto. El sistema de rotación funciona con gancho superior o, a petición, para los modelos 665 y 68 con plataforma giratoria.*



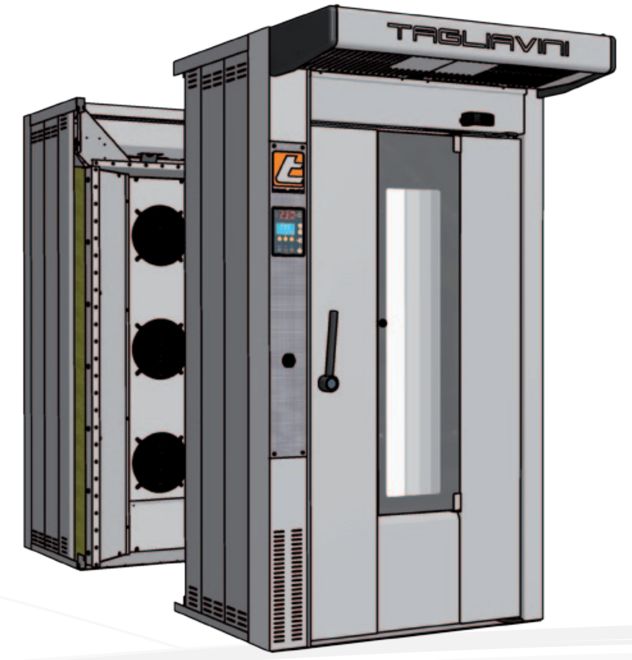


PRATIQUE A MONTER

Les modèles de la série Rotovent ont été conçus pour être **facilement installés et immédiatement prêts à travailler.** Le modèle RVT 46 est livré déjà monté et essayé, immédiatement prêt à l'usage. Les modèles RVT 665 et 68 sont livrés en deux parties entièrement assemblées en réduisant ainsi les temps de mise en service à un maximum d'une heure. Sur demande, ces modèles peuvent également être expédiés entièrement assemblés. Pour réduire au minimum les encombrements, le tableau électrique peut être placé sur l'un des trois côtés ou, sur demande, au-dessus du four.

FÀCIL DE MONTAR

*Los modelos de la serie Rotovent han sido estudiados para ser **fácilmente instalados y listos para trabajar de inmediato**. El modelo RVT 46 se entrega ya montado y probado listo para su uso, los modelos RVT 665 y 68 se entregan en dos partes completamente ensambladas reduciendo así el tiempo de puesta en funcionamiento a un máximo de una hora. A petición también estos modelos pueden enviarse completamente ensamblados. Para reducir al mínimo las dimensiones, el cuadro eléctrico puede estar situado en uno de los tres lados o, a petición, en la parte superior del horno.*





PARFAIT DANS TOUS LES DETAILS

Compacité, polyvalence et économies d'énergie. Ces valeurs sont à la base de la conception du four Rotovent. Chaque détail a été conçu pour assurer l'étanchéité thermique, la solidité et la facilité d'utilisation et d'entretien.

• **Couche épaisse de panneaux rigides en laine de roche** 1 pour éviter la dispersion de la chaleur.

• **Joints en matériau spécial** 2 montés directement sur la porte pour renforcer l'étanchéité et la durée (aucun contact avec les vapeurs de cuisson au moment de l'ouverture. De plus, l'on évite ainsi des coups éventuels lors de l'introduction du chariot).

• **La double vitre** 3 **de grandes dimensions avec éclairage interne renforcé** 4, permet d'avoir une vision complète du chariot durant la cuisson. Le nettoyage et le remplacement des lampes sont simples et rapides grâce à l'ouverture à livre de la vitre extérieure de la porte.

• **Deux générateurs de vapeur** 5 sont montés de série sur chaque modèle pour obtenir rapidement une grande disponibilité de vapeur. Sur demande, possibilité d'utiliser de manière alternée les générateurs de vapeur pour des exigences de vapeur rapprochées dans le temps.

• Pour les produits délicats, l'on peut demander le **dispositif de réglage des ventilateurs** de recirculation de l'air 6 dans la chambre de cuisson à l'aide d'un inverseur avec 5 niveaux de vitesse: **hautes** pour la cuisson du pain et de la grosse pâtisserie; **basses** pour la cuisson des produits de pâtisserie légers et délicats.

• **La grande hotte d'aspiration** 7 **en acier inox** est équipée d'un grillage et d'un aspirateur des vapeurs (à double vitesse à allumage automatique à la fin du cycle de cuisson pour les modèles RVT 665 et 68).

• **L'introduction du chariot** à crochet dans la chambre de cuisson est grandement facilitée grâce à la base du four qui est au même niveau que le sol 8.

• **Porte à soulèvement automatique en phase d'ouverture** 9.

• **Soupape automatique d'évacuation des vapeurs** (sur demande).



PERFECTO EN CADA DETALLE

Compacidad, versatilidad y ahorro energético. *Estos son los valores sobre los que se basa el proyecto del horno Rotovent, cada detalle ha sido estudiado para garantizar hermeticidad térmica, solidez, facilidad de uso y mantenimiento.*

• ***Capa gruesa de paneles rígidos de lana de roca*** *1 para evitar la dispersión del calor.*

• ***Juntas de material especial*** *2 montadas directamente en la puerta para una mayor hermeticidad y duración (ningún contacto con el vapor de cocción durante la apertura y se evitan los golpes durante la introducción del carro).*

• ***Doble cristal*** *3* ***de grandes dimensiones con iluminación interior mejorada*** *4, permite ver completamente el carro durante la cocción. Las bombillas se limpian y sustituyen de manera sencilla y rápida gracias a la apertura tipo libro del cristal exterior de la puerta.*

• *En cada modelo hay* ***dos generadores de vapor*** *5 para una disponibilidad grande de vapor en poco tiempo. A petición, posibilidad de utilizar de manera alternada los generadores de vapor para demandas de vapor con un intervalo de tiempo breve.*

• *Para los productos delicados, se puede solicitar el* ***dispositivo de regulación de la velocidad de los ventiladores*** *de recirculación del aire 6 en la cámara de cocción mediante inverter, con 5 niveles de velocidad:* ***altas*** *para la cocción del pan y productos grandes de pastelería;* ***bajas*** *para la cocción de productos de pastelería pequeños y delicados.*

• ***La amplia campana de aspiración*** *7* ***de acero inoxidable*** *está equipada con rejilla y extractor de vapores (de doble velocidad con encendido automático al final del ciclo de cocción para los modelos RVT 665 y 68).*

• ***La introducción del carro*** *con gancho en la cámara de cocción es sumamente fácil gracias a la base del horno situada en el mismo nivel del pavimentot 8.*

• ***Puerta de elevación automática durante la fase de apertura*** *9.*

• ***Válvula automática de evacuación de vapor*** *(a petición).*

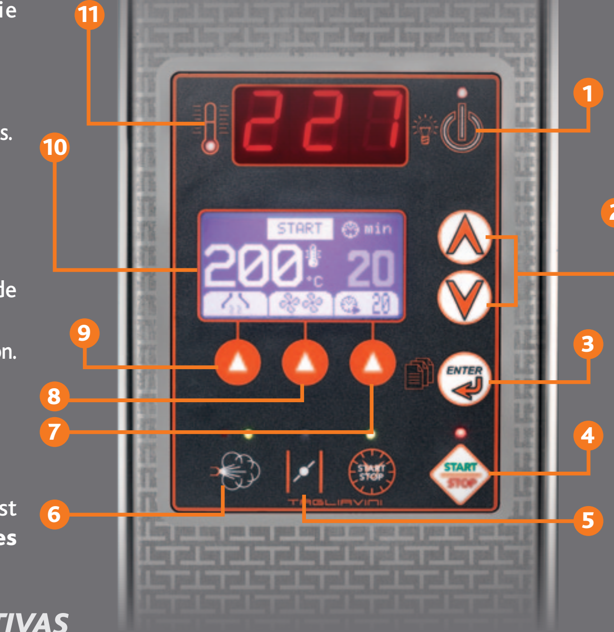


SMART
LES CENTRALES INTUITIVES

La platine digitale avec écran SMART, équipée d'un programmateur d'allumage hebdomadaire "PROSET" et de la mémorisation de 10 recettes de cuisson de série (extensibles jusqu'à 30), est dotée de:

1 Allumage / extinction de la platine et lumière dans la chambre de cuisson.
2 Hausse ou diminution de la température et de tous les paramètres.
3 Fonction "enter" pour entrer dans les configurations des recettes et activer le programmateur hebdomadaire.
4 Démar et arret cicle de coccion.
5 Commande de la soupape (si automatique).
6 Commande de refoulement de la vapeur. La quantité de vapeur peut être mesurée en temps ou en litres.
7 Réglage du temps de cuisson. Signal acoustique à la fin de la cuisson.
8 Réglage du ventilateur.
9 Réglage de la vitesse d'aspiration de la hotte: basse / haute.
10 Température configurée.
11 Température réelle dans la chambre de cuisson.

Grâce à la porte USB placée sur le panneau frontal, il est possible de **transférer rapidement et facilement les recettes et d'actualiser le logiciel.**



SMART LAS UNIDADES DE CONTROL INTUITIVAS

La unidad de control digital con pantalla SMART, con programador de encendido semanal "PROSET" y memorización de 10 recetas de cocción de serie (expansibles hasta 30), está equipada con:

1 Encendido / apagado de la unidad de control y bombilla en la cámara de cocción.
2 Aumento o disminución de la temperatura y de todos los parámetros.
3 Función "enter" para entrar en las configuraciones de las recetas y activar el programador semanal.
4 Inicio y fin ciclo de cocciòn.
5 Mando válvula (si es automática).
6 Mando inyección vapor. La cantidad de vapor puede medirse por tiempo o por litros.
7 Regulación del tiempo de cocción. Señal acústica al final de la cocción.
8 Regulación del ventilador.
9 Regulación de la velocidad de aspiración de la campana: baja / alta.
10 Temperatura configurada.
11 Temperatura real en la cámara de cocción.

*Gracias al puerto USB, situado en el panel frontal, se pueden **transferir de manera fácil y rápida las recetas y actualizar el software**.*



I BAKE
LA TECHNOLOGIE AU BOUT DES DOIGTS

Le panneau de contrôle I BAKE: la technologie la plus avancée au bout des doigts. Positionné à la place de la platine SMART, il offre toutes les fonctions énumérées pour la centrale smart avec gestion par le biais d'un écran tactile. De plus, à l'aide d'un simple geste, l'on peut configurer:

El panel de control I BAKE incorpora en un toque la tecnología más avanzada. *Montado en lugar de la unidad de control SMART, ofrece todas las funciones mencionadas para la unidad de control smart con gestión mediante pantalla táctil; con un simple gesto se pueden configurar:*



SUPERSAVER: (pour les modèles électriques) **il s'agit d'un ordinateur de gestion de l'énergie** disponible en mesure de gérer la demande d'énergie de tout le laboratoire avec une **puissance de contrat inférieure au total des utilisations.**

SUPERSAVER: *(para modelos eléctricos)* ***ordenador de gestión de la energía*** *disponible que gestiona la demanda de energía de todo el obrador con una* ***potencia de contrato de electricidad inferior a la suma de los equipos.***



PROSET: Il s'agit de la programmation hebdomadaire des allumages quotidiens.

PROSET: *programación semanal de los encendidos diarios.*



MODE D'EMPLOI pour la consultation.

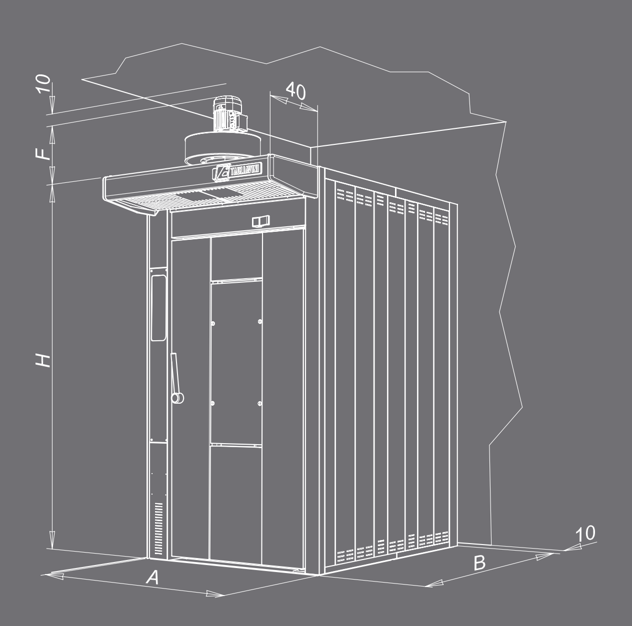
MANUAL DE INSTRUCCIONES *de consultación.*



MÉMORISATION DE 100 RECETTES. Il est possible de contrôler en mode automatique les paramètres suivants: Températures, temps partiels de cuisson, injection de la vapeur, vitesse des ventilateurs de recirculation, ouverture et fermeture de la soupare d'extraction de la vapeur.

MEMORIZACIÓN DE 100 RECETAS. *Se pueden controlar de manera automática los siguientes parámetros: Temperaturas, tiempos parciales de cocción, inyección de vapor, velocidad de los ventiladores de recirculación, apertura y cierre de la válvula de extracción del vapor.*

FICHE **TECHNIQUE**
*DATOS **TÉCNICOS***



MODÈLE *MODELO*	fonctionnement *funcionamiento*	dimensions externes *dimensiones exteriores* (cm) A	B	H	F	dimensions des plateaux *dimensiones bandejas* (cm)	puissance thermique *potencia térmica* kw MINI	kw STD	kw MAXI	kCal/h	BTU/h	puissance électrique *potencia eléctrica* (kw)	masse *peso* (kg)
RVT46-E	ÉLECTRIQUE *ELÉCTRICO*	90	120	205	35	40X60 - 32,5X53	18	21	27	-	-	2	620
RVT46-C	GAZ *GAS*						28			24.000	96.000	2	680
RVT665-E	ÉLECTRIQUE *ELÉCTRICO*	112	150	205	42	60X65 - 40X80 50X70 - 53X65 46X66 (18"X26") 46X76 (18"x30")	20	23	30	-	-	2	820
RVT665-C	GAZ / GASOIL *GAS / GASÓLEO*						38,3			33.000	132.000	2	900
RVT68-E	ÉLECTRIQUE *ELÉCTRICO*	130	170	205	42	60X80 - 65X85	27	31	39	-	-	2	900
RVT68-C	GAZ / GASOIL *GAS / GASÓLEO*						43			37.000	148.000		1010

CHARIOTS - *CARROS*				
MODÈLE *MODELO*	dimensions des plateaux *dimensiones bandejas* (cm)	dimensions externes *dimensiones exteriores* (cm) C	D	débit maximal *caudal máximo* (kg)
RVT46	40X60	45	62	60
	32,5X53	38	55	
RVT665	40X80	45	82	90
	46X66 (18"X26")	51	68	
	46X76 (18"X30")	51	78	
	50X70	55	72	
	53X65	58	67	
	60X65	65	67	
RVT68	60X80	65	82	130
	65X85	70	87	

niveaux *niveles* nº	écartement *distancia* (cm)
8	18
10	15
13	11
15	10
18	8
20	7,4
24	6

Les illustrations et descriptions figurant dans cette brochure sont fournies à titre indicatif uniquement. Les cotes et les mesures sont exprimées en cm.

Las ilustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicativo. Las dimensiones y medidas están indicadas en cm.


TAGLIAVINI
TAGLIAVINI S.p.A.
Via Ponte Taro, 27/B
43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844
Fax +39 0521 628763
info@tagliavini.com
www.tagliavini.com
MORGAN LLOYD
UKAS
QUALITY MANAGEMENT
BS EN ISO 9001